

GEBRAUCHSANWEISUNG MODE D'EMPLOI INSTRUCTIONS FOR USE ISTRUZIONI PER L'USO

Spring
SWISS DESIGN

Spring Gourmetgrill

Art.-Nr. 38 1200 00 01



D

F

GB

I

Inhalt

	Seite
1 Vor dem ersten Gebrauch	4
1.1. Einleitung	4
2 Das Gerät	5
2.1. Bedienelemente	5
2.2. Kurzanleitung	5
3 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
3.1. Garantie, Haftung	6
3.2. Verwendungszweck	6
3.3. Bekannte Fehlanwendungen	7
4 Wichtige Sicherheitshinweise	7
4.1. Allgemeine Sicherheitshinweise	7
5 Inbetriebnahme	7
5.1. Anforderungen an den Aufstellort	8
5.2. Vor dem ersten Gebrauch	8
6 Bedienung	9
6.1. Anwendungen	9
6.2. Wichtige Hinweise	9
6.3. Inbetriebnahme/Bedienung	9
6.4. Reinigung	10
7 Lieferumfang	11
7.1. Optionales Zubehör	11
8 Wartung/Instandhaltung	11
9 Reparaturen	11
10 Fehlerbehebung	11
11 Lagerung	12
12 Entsorgung	12
13 Technische Daten	12

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1. Einleitung

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gourmetgrills von Spring. Sie haben eine gute Wahl getroffen. Dieser Gourmetgrill ist ein innovatives Produkt, mit dem Sie Grillvergnügen auf gesunde Weise und gemütliche Geselligkeit perfekt miteinander kombinieren können.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des Gourmetgrills besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:



Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen den Gourmetgrill nicht benutzen.

Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die den Gourmetgrill benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

2.1. Bedienelemente

1. Tragegriffe
2. Fettauffangbehälter
3. Grillzone (innerhalb der weißen Linie)
4. Warmhaltezone (außerhalb der weißen Linie)
5. Temperaturregler
6. Reinigungsschaber



2.2. Kurzanleitung

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
3. Lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten vorheizen.
4. Der Gourmetgrill ist nun einsatzbereit.

Tipp: Bestreichen Sie die Grillfläche bei der Zubereitung von Fleisch oder Gemüse ohne Marinade mit etwas Speiseöl.

Der Gourmetgrill hat zur einfachen Bedienung einen Drehregler mit Einteilung in 3 vordefinierte Temperaturbereiche. Diese sind auf dem Drehregler durch eine Skala dargestellt. Die Temperatur des Gourmetgrills ist stufenlos regulierbar. Die 3 Stufen dienen Ihnen als Orientierungshilfe. Passen Sie die Temperatur Ihren persönlichen Wünschen und Ihrem persönlichen Geschmack an.

Stufe I Leichte Hitze (50°C - 80 °C)

Stufe 1 des Gourmetgrills eignet sich zum Warmhalten von Speisen. Auch ein bereits fertig zubereitetes Gericht kann hier schonend wieder auf die gewünschte Temperatur erwärmt werden.

Stufe II Mittlere bis starke Hitze (80°C -210 °C)

Stufe 2 des Gourmetgrills ist die optimale Temperaturstufe für die Zubereitung von Speisen, wie Fleisch, Fisch oder Gemüse. Wie beim Zubereiten von Gerichten in herkömmlichem Kochgeschirr, ist auch hier die zu wählende Temperatur von den jeweiligen Speisen abhängig, die Sie zubereiten möchten. Fleisch brät man in der Regel bei höherer Temperatur, einen Fisch hingegen gart man schonender bei einer niedrigeren Temperatur.

Stufe III Sehr starke Hitze (210°C -250 °C)

Stufe 3 des Gourmetgrills benutzen Sie, wenn Sie Steaks oder anderes Fleisch sehr scharf anbraten wollen. Wir empfehlen Stufe 3 nur in unempfindlicher Umgebung zu verwenden. Durch die sehr hohe Temperatur können Fettspritzer auftreten.

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte. Die tatsächliche Zubereitung kann je nach persönlichem Geschmack und Stärke des Grillgutes entsprechend abweichen.

In empfindlicher Umgebung, wie z.B. in Ihrem gepflegten Wohnzimmer, empfehlen wir, das Gerät nur auf mittlerer Stufe in Betrieb zu nehmen, um die Gefahr auftretender Fettspritzer auf ein Minimum zu reduzieren.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1. Garantie, Haftung

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Bei Garantiereparaturen muss der original Kaufbeleg immer zusammen mit dem Gerät eingereicht werden. Dieser gilt als Garantieschein.

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

Grundsätzlich gelten die allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen von Spring International GmbH.

3.2. Verwendungszweck

1. Braten/Grillen von Speisen auf der Ceran®- Grillplatte
2. Warmhalten von Speisen

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

3.3. Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Betrieb des Gourmetgrills ohne Aufsichtsperson. Dies kann zu Brandfällen und möglichen Personen- sowie Sachschäden führen.
- Mangelhafte Reparaturen können die Funktion beeinträchtigen. Diese darf nur von autorisierten Fachpersonen oder durch Spring International GmbH ausgeführt werden. Verwenden Sie ausschließlich Original- Ersatzteile.
- Inbetriebnahme oder Weitergebrauch bei beschädigten Teilen wie z.B. die Zuleitung oder die Ceran® - Platte sind gefährlich und können zu Personenschäden führen.

4 Wichtige Sicherheitshinweise

Obwohl sich der Gourmetgrill durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

4.1. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch und ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.

5 Inbetriebnahme



Gefahr!

Wenn Sie einen Riss oder eine andere Beschädigung der Ceran® - Oberfläche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.



Gefahr!

Überprüfen Sie die Netzzuleitung vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Netzkabel ist lebensgefährlich und muss sofort ersetzt werden! Dies darf nur durch den Hersteller oder autorisiertes Fachpersonal erfolgen. Netzstecker nur in eine Steckdose mit Schutzleiter einstecken. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.



Gefahr!

Beachten Sie die unter Kapitel 5.1. beschriebenen Anforderungen an den Aufstellort. Nichtbeachtung kann zu Feuerschäden an Gebäuden oder Gegenständen und Verbrennungen an Personen führen.

**Gefahr!**

Tauchen Sie weder den Gourmetgrill noch die Elektroleitung in Wasser ein und richten Sie nie einen Wasserstrahl darauf. Achten Sie darauf, dass durch die Lüftungsschlitze kein Wasser oder Wasserdampf ins Gehäuse eindringen kann. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

**Gefahr!**

Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

**Vorsicht!**

Verwenden Sie den Gourmetgrill nicht ungeschützt im Freien. Nässe und Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen und es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

**Vorsicht!**

Während des Betriebes können hohe Temperaturen entstehen. Fassen Sie den Gourmetgrill während, aber auch nach dem Gebrauch, nur an den seitlichen Griffen an. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe. Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.

5.1. Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie den Gourmetgrill an einem standsicheren Ort, außer Reichweite von Kindern, auf und achten Sie darauf, dass er in waagerechter Position steht.
- Stellen Sie den Gourmetgrill nur auf hitzebeständige Oberflächen. Halten Sie gegenüber brennenden Materialien wie Servietten, Tischdecken, Hängeschränken etc. einen entsprechenden Sicherheitsabstand.
- Schützen Sie empfindliche Oberflächen ausreichend vor Fettspritzern.
- Achten Sie auf ungehinderte Luftzirkulation sowie ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät.
- Stellen Sie den Gourmetgrill nicht auf oder neben heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen).
- Achten Sie darauf, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel
 - nicht über heiße Flächen, wie z.B. Kochstellen geführt wird,
 - nicht über scharfe Kanten geführt wird,
 - nicht gequetscht oder geknickt wird.Ansonsten besteht Brand-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2. Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß Kapitel 7 «Lieferumfang» enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Anschließend vollständig abtrocknen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe und lassen Sie das Gerät für ca. 4 – 5 Minuten ohne Speisen aufheizen. Der eventuell dabei auftretende Qualm und Geruch sind völlig normal und gesundheitlich unbedenklich.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Dadurch werden alle eventuell vorhandenen Produktionsrückstände beseitigt.
- Nun ist Ihr Grill für den ersten Gebrauch einsatzbereit.

6 Bedienung

6.1. Anwendungen

Verwenden Sie den Gourmetgrill wie einen herkömmlichen Grill zur schnellen und fettsparenden Zubereitung der verschiedensten Lebensmittel wie Fisch oder Fleisch, Gemüse, Eierspeisen in der Küche, direkt am Tisch aber auch auf dem Balkon oder der Terrasse.



Vorsicht!

Verwenden Sie den Gourmetgrill nicht als Ablage, Tablett oder Arbeitsfläche. Dies könnte das Ceran® - Feld beschädigen.



Vorsicht!

Kinder und/oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in Ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

6.2. Wichtige Hinweise

- Bereiten Sie auf dem Gourmetgrill keine Lebensmittel zu, die Zucker enthalten wie Ketchup, fertige Grillsaucen oder Konservenobst.
- Arbeiten Sie auf der Grillfläche nur mit hitzebeständigen Wendern und Schabern. Benutzen Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände (z.B. Messer). Anderenfalls kann das Ceran® - Feld beschädigt werden.
Hinweis: Sollten dennoch aus Versehen nicht hitzebeständige Gegenstände oder Zucker/zuckerhaltige Lebensmittel auf dem Ceran®- Feld schmelzen, schieben Sie diese sofort mit dem Reinigungsschaber von der Glasfläche herunter. Die noch verbliebenen Rückstände entfernen Sie bitte mit einem handelsüblichen Reiniger für Glas-keramikflächen unter Berücksichtigung der entsprechenden Anleitung.
- Verwenden Sie keine Alu- Folie auf dem Gourmetgrill.

6.3. Inbetriebnahme/Bedienung

1. Befestigen Sie den Fettauffangbehälter an der Geräterückseite.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzzuleitungskabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäß Kapitel 13 «Technische Daten». Der Gourmetgrill ist nun einsatzbereit.
3. Schalten Sie den Temperaturregler ein und lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten auf der benötigten Stufe vorheizen. Erlischt die rote Kontrolllampe, ist die gewünschte Temperatur erreicht.
4. Geben Sie nun die vorbereiteten Lebensmittel auf den Grill. Zum scharfen Anbraten von Fleisch kann die Temperatur etwas höher sein und sollte anschließend auf eine niedrigere Einstellung reduziert werden. Beim Zubereiten von Gemüse, rohem Fisch oder Fleisch empfehlen wir, die Grillfläche mit etwas Öl zu bestreichen.

**Vorsicht!**

Beim Braten mit Öl oder von eingelegten Speisen wie mariniertem Fleisch oder Gemüse besteht Spritzgefahr. Bitte garen Sie diese nur auf mittlerer Stufe. Schützen Sie empfindliche Oberflächen ausreichend vor Fettspritzern.

5. Außerhalb des weißen rechteckigen Rahmens befindet sich ein Warmhaltebereich mit geringerer Wärmeleistung. Sie können aber auch mit dem Regler die Temperatur reduzieren und die gesamte Grillfläche zum Warmhalten verwenden.
6. Um ein gleichmäßiges Grillergebnis sicherzustellen und die spätere Reinigung zu erleichtern, schieben Sie von Zeit zu Zeit Speisereste mit dem mitgelieferten Schaber von der Grillfläche in den Fettauffangbehälter. Schützen Sie hierbei Ihre Hände durch geeignete Wärmeschutzhandschuhe.
7. Entleeren Sie den Fettauffangbehälter von Zeit zu Zeit.
8. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie immer den Stecker des Netzzuleitungskabels aus der Steckdose. Ziehen Sie hierfür nicht am Kabel sondern nur am Stecker.
9. Entfernen Sie die größten Speisereste mit dem mitgelieferten Schaber, solange das Kochfeld noch warm ist.

6.4. Reinigung

**Gefahr!**

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker. Gefahr von Stromschlag.

**Gefahr!**

Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker sowie die Netzzuleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Gourmetgrill nicht in der Spülmaschine.

**Vorsicht!**

Verwenden Sie zur Reinigung des Gourmetgrills niemals kratzende Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven bzw. stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel. Diese könnten die Ceran® - Platte zerkratzen oder beschädigen.

Reinigen Sie den Gourmetgrill nach jedem Gebrauch.

- Zur einfachen und schonenden Reinigung entfernen Sie direkt nach dem Gebrauch alle Speisereste von der noch warmen Ceran® - Fläche. Benutzen Sie hierfür den im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsschaber. Schieben Sie die Reste in die abnehmbare Fettrinne. Tragen Sie ggf. hitzebeständige Handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Die Grillplatte können Sie mit etwas Spülwasser und einem weichen Tuch reinigen. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie einen handelsüblichen Reiniger für Glaskeramikflächen unter Berücksichtigung der Anwendungshinweise.
- Achten Sie darauf, dass keine Rückstände der Reinigungsmittel auf der Ceran® - Fläche verbleiben, bevor Sie das Gerät erneut benutzen.
- Das Gehäuse können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Zur leichteren Reinigung können Sie auch handelsübliche Reiniger für satinierte Edelstahlprodukte verwenden. Beachten Sie die entsprechenden Anwendungshinweise auf der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät sowie alle Zusatzteile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

7 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 × Gourmetgrill
- 1 × Fettauffangrinne
- 1 × Reinigungsschaber
- 1 × Bedienungsanleitung

7.1. Optionales Zubehör

Adapter/CH

8 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die Reinigung gemäß Kapitel 6.4.

9 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an den Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

10 Fehlerbehebung

Störung

Der Gourmetgrill heizt nicht.

Mögliche Ursache

1. Keine Netzspannung
2. Interner Defekt

Störungsbehebung

1. Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker korrekt eingesteckt wird. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.
2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

Für die Schweiz:

Spring International GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon
Phone: +41 71 973 76 00
Fax: +41 71 973 76 29
www.spring.ch

11 Lagerung

Der Gourmetgrill ist an einem trockenen Ort, außer Reichweite von Kindern, aufzubewahren.

12 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer muss der Gourmetgrill fachgerecht entsorgt werden, da dieses Gerät elektrische und elektromechanische Bauteile enthält, die nicht in den normalen Hausmüll gehören. Beachten Sie dabei bitte die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät von Dritten nicht wieder in Betrieb genommen werden kann.

13 Technische Daten

Bezeichnung	Gourmetgrill
Stecker	Schuko (EU)
Spannung	230 V
Frequenz	~ 50 HZ
Nennleistung	1200 W
Maße Gerät L x B x H	620 mm x 350 mm x 68 mm
Maße Kochfläche L x B x H	310 mm x 190 mm



EG – Konformitätserklärung

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Deutschland / Germany



Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung Ihre Gültigkeit.

Produkt: Gourmet – Grill

Artikel-Nummer: 38 1200 00 01

einschlägige EG- Richtlinien: Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG

Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten 2002/95/EG

Richtlinie zur Verwendung von Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) gem.ZEK01.2-08

Richtlinie 2002/96/EG Elektro- und Elektronik-Altgeräte Verordnung 1275/2008/EG

Angewandte harmonisierte Normen: EN60335-1/A14:2010; EN60335-2-9/A12:2007
EN62233:2008
EN55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001
EN61000-3-2:2006; EN61000-3-3/A2:2005

Ort, Datum: Solingen, 24.02.2011



Stefan Schmitz
Geschäftsführer

D

Sommaire

	page
1 Avant la première utilisation	14
1.1. Introduction	14
2 L'appareil	15
2.1. Eléments de réglage	15
2.2. Courte introduction	15
3 Utilisation réglementaire	16
3.1. Garantie, Responsabilité	16
3.2. Utilisation prévue	16
3.3. Erreurs d'utilisation connues	17
4 Recommandations de sécurité importantes	17
4.1. Recommandations de sécurité générales	17
5 Mise en marche	17
5.1. Exigences concernant le lieu de mise en marche	18
5.2. Avant la première utilisation	18
6 Manipulation	19
6.1. Usages	19
6.2. Informations importantes	19
6.3. Mise en marche/Manipulation	19
6.4. Nettoyage	20
7 Volume de la livraison	21
7.1. Accessoire en option	21
8 Entretien/Maintenance	21
9 Réparations	21
10 Résolution de problèmes	21
11 Stockage	22
12 Traitement des déchets	22
13 Données techniques	22

1 Avant la première utilisation

1.1. Introduction

Chère cliente, cher client,

Tous nos vœux de bonheur à l'achat du grill gourmet de Spring. Vous avez fait un bon choix ce grill gourmet est un produit innovant, grâce auquel vous pourrez combiner parfaitement le plaisir de la grillade de manière saine et la convivialité chaleureuse.

L'appareil répond aux plus hauts standards de sécurité. Cependant comme pour tout appareil électrique, la mise en marche du grill gourmet requiert un certain soin.

Pour cette raison, nous vous invitons à lire le mode d'emploi avec attention et à le mettre en application celui-ci contient les informations nécessaires pour une utilisation sûre. C'est pourquoi:



les personnes qui n'ont pas lu et compris le mode d'emploi ne peuvent pas utiliser le grill gourmet.

Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent le grill gourmet ont reçu les instructions le mode d'emploi devrait toujours se trouver à portée de main et si vous donnez l'appareil à quelqu'un, veuillez le remettre également.

2 L'appareil

2.1. Éléments de réglage

1. Poignée
2. Récipient pour les graisses
3. Zone de grillade (à l'intérieur de la ligne blanche)
4. Zone de maintien de température (à l'extérieur de la ligne blanche)
5. Réglage de température
6. Racloir pour le nettoyage



2.2. Courte introduction

1. Mettez la fiche dans une prise appropriée.
2. Réglez le régulateur de température sur la température désirée.
3. Laissez préchauffer l'appareil pendant env. 5 minutes.
4. Le grill gourmet peut maintenant être utilisé.

Truc: Badigeonnez la surface de grillade lors de la préparation de viandes ou de légumes sans marinades avec de l'huile de table.

Le grill gourmet pour que son utilisation soit plus simple dispose d'un régulateur tournant divisé en 3 zones de températures prédéfinies. Elles sont représentées sur le régleur tournant par une échelle graduée. La température du grill gourmet a un réglage continu. Les 3 niveaux sont là pour vous orienter. Adaptez la température selon vos désirs personnels et selon votre goût.

Niveau I Chaleur légère (50°C - 80 °C)

Le niveau 1 du grill gourmet convient pour maintenir des aliments au chaud. Un plat déjà préparé aussi peut être réchauffé à la température voulue ici.

Niveau II Moyen à fort (80°C -210 °C)

Le niveau 2 du grill gourmet est le niveau de température optimal pour la préparation de plats tels que la viande, le poisson ou les légumes. Comme pour la préparation de plats dans des casseroles traditionnelles, la température à choisir dépend aussi des plats que vous voudriez préparer. En général on rôtit la viande à des températures plus élevées, le poisson par contre se mitonne plutôt à des températures plus basses.

Niveau III Très haute température (210°C -250 °C)

Le niveau 3 du grill gourmet s'utilise quand vous voulez griller de manière vive des steaks ou d'autres viandes. Nous vous recommandons de n'utiliser le niveau 3 que dans un environnement non sensible. L'utilisation de très hautes températures peut provoquer des éclaboussures de graisses.

Nos recommandations ne sont que des valeurs approximatives. La préparation effective et la puissance du grill peuvent se décliner selon votre goût personnel.

Dans un environnement sensible comme p.ex. dans votre beau salon, nous recommandons de n'utiliser l'appareil qu'au niveau moyen pour réduire au minimum, le danger d'éclaboussures de graisse.

3 Utilisation réglementaire

3.1. Garantie, Responsabilité

La garantie est de 2 ans à partir de la date d'achat le ticket faisant preuve.

Sont exclus de la garantie, les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non adaptée, à la manipulation inappropriée, à l'utilisation erronée, au manque de soin ou de nettoyage, à la destruction délibérée, au transport ou à un accident tel que l'utilisation par des tiers non autorisés.

Lors de réparations sous garantie, il faut toujours joindre la preuve d'achat à l'appareil. Celle-ci sert de certificat de garantie.

En cas d'utilisation non réglementaire Spring International GmbH n'est pas responsable des dommages corporels ou matériels qui en découlent.

En général les conditions générales de vente et de livraison de Spring International GmbH prévalent.

3.2. Utilisation prévue

1. Rôtir/griller des aliments sur la plaque de grillade Ceran®
2. Maintenir des plats au chaud.

Cet appareil ne convient pas à l'usage industriel.

3.3. Erreurs d'utilisation connues

Ces erreurs d'utilisation sont dangereuses et donc interdites pour des raisons de sécurité:

- Utilisation du grill gourmet sans personne pour le surveiller. Cela peut donner lieu à des incendies et à des dommages corporels ou matériels.
- Des réparations mal faites peuvent influencer la fonctionnalité. Celles-ci ne peuvent être faites que par des spécialistes autorisés ou par Spring International GmbH. N'utilisez que des pièces de rechange originales.
- La mise en service ou le fait de continuer à utiliser l'appareil avec des pièces endommagées comme p.ex. le câble d'alimentation ou la plaque Ceran® est dangereux et cela peut provoquer des dommages corporels.

4 Recommandations de sécurité importantes

Bien que le grill gourmet ait la particularité d'avoir un haut standard de qualité et de sécurité, en cas d'erreur d'utilisation ou d'utilisation non appropriée, les blessures ou les dégâts matériels ne sont pas à exclure. Respectez donc les recommandations de sécurité symbolisées comme suit:



Danger !

En cas de non-respect des dommages corporels durables ou matériels de grande importance peuvent survenir.



Attention !

En cas de non-respect des dommages corporels ou matériels légers peuvent survenir.

4.1. Recommandations de sécurité générales

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.
- Si cet appareil est remis à une autre personne, assurez-vous que le mode d'emploi est fourni.
- N'utilisez l'appareil que pour un usage domestique et uniquement selon le but prévu.
- Vérifiez tout d'abord si le courant ou la tension réseau correspondent aux données de la plaque signalétique.
- Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne connectez en aucun cas cet appareil à un programmateur externe ou à un système à télécommande séparé.

5 Mise en marche



Danger !

En cas d'une fissure ou d'autres endommagements de la surface vitro-céramique débrancher l'appareil pour éviter des électrochocs.



Danger !

Vérifiez que l'alimentation réseau n'est pas endommagée avant chaque utilisation. Un câble réseau endommagé est dangereux et doit être remplacé immédiatement! Cela ne peut être fait que par du personnel spécialisé autorisé ou par le fabricant. Ne mettre la fiche de secteur que dans une prise avec protection. L'effet protecteur ne peut pas être supprimé par une rallonge sans protection.

**Danger !**

Respectez les exigences concernant le lieu de mise en marche décrit au chapitre 5.1.

Le non respect peut provoquer des incendies aux bâtiments ou aux objets et des brûlures sur les personnes.

**Danger !**

Ne plongez pas le grill gourmet ou le câble électrique dans l'eau et ne le mettez pas sous un jet d'eau. Faites attention à ce que l'eau n'entre pas par les fentes d'aération ou de la vapeur d'eau ne pénètre pas dans le boîtier. Il y a un risque d'électrochoc.

**Danger !**

N'utilisez jamais l'appareil si vous constatez des dommages, si de l'eau est entrée dans le boîtier ou s'il est tombé. Enlevez immédiatement la prise si des dommages surviennent pendant l'utilisation.

**Attention !**

N'utilisez pas le grill gourmet à l'air libre sans protection. De l'humidité et de l'eau peuvent provoquer des défauts de fonctionnement et il y a un risque d'électrochoc.

**Attention !**

Pendant l'utilisation, il peut y avoir des températures élevées. Ne prenez le grill gourmet pendant et même après l'usage que par les poignées latérales. Utilisez le cas échéant des gants de protection à la chaleur. Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.

5.1. Exigences concernant le lieu de mise en marche

- Posez le grill gourmet en un lieu sûr, hors de portée des enfants et veillez à ce que celui-ci soit en position horizontale.
- Ne mettez le grill qu'en des endroits résistant à la chaleur. Gardez les matériaux inflammables tels que des serviettes, des nappes, des armoires à suspendre etc. à une distance respectable.
- Protégez suffisamment les surfaces sensibles contre les éclaboussures de graisse.
- Faites en sorte que la circulation de l'air ne soit pas entravée et laissez suffisamment d'espace à côté et au-dessus de l'appareil.
- Ne placez pas le grill gourmet sur ou à côté d'une surface chaude (radiateur, plaques de cuisson ou autres sources de chaleur).
- Faites en sorte que le câble d'alimentation réseau et/ou une rallonge que vous utiliserez éventuellement
 - N'arrive pas sur des surfaces chaudes comme p.ex. des plaques de cuisson,
 - N'arrive pas sur des angles tranchants,
 - Ne soit pas écrasé ou plié.Sinon vous risquez un incendie, un électrochoc ou des courts-circuits.
- Assurez-vous en outre que le câble d'alimentation et/ou une rallonge que vous utiliserez éventuellement arrive à l'appareil, que personne ne trébuche voire par inadvertance ne s'y pendre ou ne puisse faire tomber l'appareil.

F

5.2. Avant la première utilisation

- Veuillez d'abord lire le mode d'emploi et les recommandations de sécurité avec attention.
- Eloignez l'ensemble des matériaux d'emballage, assurez-vous que toutes les pièces selon le chapitre 7 «Volume de la livraison» sont réunies et que celles-ci sont en bon état.
- Essayez l'appareil avec un linge humide. Ensuite séchez le complètement.

- Raccordez l'appareil à une prise adaptée.
- Mettez le régulateur de température sur maximum et laissez préchauffer l'appareil pendant 4-5 minutes sans aliments. Émanations et l'odeur éventuelle sont normale et ne présente aucun risque pour la santé.
- Eteignez l'appareil et laissez le refroidir totalement. C'est ainsi que vous vous défez des résidus éventuels.
- Votre grill est maintenant prêt à être utilisé une première fois.

6 Manipulation

6.1. Usages

Utilisez le grill gourmet comme un grill traditionnel pour la préparation rapide et avec peu de graisses de divers aliments tels que poisson, ou viande, légumes, plats d'œufs dans la cuisine, directement sur la table mais aussi sur le balcon ou la terrasse.



Attention !

N'utilisez pas le grill gourmet comme un vide-poches, une tablette ou une surface de travail. Cela pourrait endommager la surface en Ceran®.



Attention !

Les enfants ou personnes manquant des connaissances ou d'expérience dans la manipulation de l'appareil ou limitées dans leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ne doivent pas utiliser cet appareil sauf la surveillance ou direction d'une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

6.2. Informations importantes

- Ne préparez sur le grill gourmet aucun aliment qui contient du sucre comme le ketchup, aucune sauce de grillade préparée ou aucun légume en conserve.
- Travaillez sur la surface de grillade avec des tournebroches et des racloirs résistant à la chaleur. N'utilisez aucun objet coupant ou tranchant (p.ex. couteau). Sinon vous pourriez endommager la plaque Ceran®.
Recommandation: Si malgré tout des objets non résistants à la chaleur ou du sucre/ou des aliments sucrés fondaient sur la plaque Ceran®, enlevez immédiatement celle-ci avec le grattoir de nettoyage de la plaque au gaz. Les restes devront être enlevés avec un nettoyeur que l'on trouve dans le commerce pour les plaques en céramique en suivant les recommandations.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium avec le grill gourmet.

6.3. Mise en marche/Manipulation

1. Fixez le réceptacle des graisses à l'arrière de l'appareil.
2. Mettez la fiche du câble de tension dans une prise adaptée selon le chapitre 13 «Données techniques». Le grill gourmet est prêt à fonctionner maintenant.
3. Allumez le régulateur de température et laissez préchauffer l'appareil pendant environ 5 minutes. Si la lumière rouge de contrôle s'allume, cela signifie que la température souhaitée est atteinte.

4. Placez maintenant les aliments préparés sur le grill. Pour griller à feu vif la viande, la température peut être un peu plus élevée et ensuite il faut réduire la température. Pour préparer des légumes, du poisson cru ou de la viande, nous vous recommandons d'étaler un peu d'huile sur la surface de grillade.



Attention !

Lorsque vous grillez avec de l'huile de table ou des plats assaisonnés comme de la viande marinée ou des légumes, il y a risque d'éclaboussures. Ne les cuisez qu'à feu moyen. Protégez suffisamment les surfaces sensibles des éclaboussures.

5. En dehors du cadre blanc rectangulaire, il y a une zone de conservation de la chaleur avec une chaleur réduite. Vous pouvez cependant régler la température avec le régulateur et utilisez la totalité de la surface de cuisson comme chauffe plat.
6. Pour obtenir une grillade égale et faciliter le nettoyage ultérieur poussez de temps en temps les restes alimentaires avec le grattoir fourni de la surface du grill dans le récipient de récupération des graisses. Protégez vos mains avec des gants adaptés à la chaleur.
7. Videz le réservoir à graisse de temps en temps.
8. Eteignez l'appareil après utilisation et enlevez toujours la fiche du câble d'alimentation de la prise. Ne tirez pas sur le câble mais sur la prise.
9. Enlevez la majorité des restes d'aliments avec le grattoir fourni pendant que la plaque de cuisson est toujours chaude.

6.4. Nettoyage



Danger !

Eteignez l'appareil et enlevez la fiche de la prise. Pour ce faire ne tirez que sur la prise réseau. Danger d'électrochoc.



Danger !

Ne plongez jamais l'appareil, la fiche ainsi que la câble réseau dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne nettoyez pas le grill gourmet au lave-vaisselle.



Danger !

N'employez jamais d'objets grattant pour nettoyer le grill gourmet ou de détergents agressifs ou récurrents voire contenant de l'alcool. Ceux-ci pourraient griffer la plaque Ceran® ou l'abîmer.

Nettoyez le grill gourmet après chaque usage.

- Pour nettoyer simplement et bien, enlevez directement après usage tous les restes alimentaires de la plaque Ceran® encore chaude. Utilisez pour ce faire le racloir de nettoyage compris dans l'emballage. Glissez les restes dans la rigole amovible pour les graisses. Portez des gants résistant à la chaleur pour protéger vos mains.
- Faites refroidir complètement l'appareil.
- La plaque grill peut être nettoyée avec un peu d'eau de rinçage et un linge doux. Pour les saletés plus résistantes utilisez un nettoyant du commerce pour surfaces en vitrocéramique en tenant compte des conseils d'utilisation.
- Veillez à ce qu'il ne reste pas de détergent sur la surface Ceran® avant de réutiliser l'appareil.
- Vous pouvez essuyer l'étui avec un chiffon légèrement humide. Pour un nettoyage plus simple vous pouvez utiliser un nettoyant du commerce pour les produits en acier inoxydable satiné. Respectez les notices d'utilisation sur l'emballage.
- Assurez-vous que l'appareil ainsi que tous les accessoires soient bien secs avant de les réutiliser ou de les jeter.

7 Volume de la livraison

Le volume de livraison contient:

- 1 × Grill gourmet
- 1 × Rigole pour la récolte de graisse
- 1 × Racloir de nettoyage
- 1 × Mode d'emploi

7.1. Accessoire en option

Adaptateur/CH

8 Maintenance/Entretien

La maintenance et l'entretien se limitent au nettoyage selon le point 6.4.

9 Réparations

Les réparations ne peuvent être faites que par le fabricant ou un personnel spécialisé et autorisé. Pour toute question adressez-vous au vendeur ou directement à notre service après-vente.

10 Résolution de problèmes

Dérangement

Le grill gourmet ne chauffe pas.

Cause possible

1. Pas de tension de réseau
2. Défaut interne

Résolution de la panne

1. Mettez la fiche de l'appareil dans une prise en ordre. Assurez-vous que la fiche soit correctement enfoncée. Assurez-vous que la fiche a la bonne tension.
2. Contactez votre service après-vente ou réparation:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

Pour la Suisse:

Spring International GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon
Phone: +41 71 973 76 00
Fax: +41 71 973 76 29
www.spring.ch

11 Stockage

Il faut garder le grill gourmet dans un lieu sec, hors de portée des enfants.

12 Traitement des déchets

Quand la durée de vie de l'appareil est atteinte, il faut bien recycler le grill gourmet, car ce dernier contient des parties électriques et électromécaniques qui ne doivent pas finir dans une poubelle normale. Respectez les exigences nationales en la matière. Lors du recyclage assurez-vous que l'appareil ne puisse être remis en marche par des tiers.

13 Données techniques

Désignation	Grill gourmet
Fiche	Schuko (EU)
Tension	230 V
Fréquence	~ 50 HZ
Puissance nominale	1200 W
Taille appareil L x l x P	620 mm x 350 mm x 68 mm
Taille surface de cuisson L x l x P	310 mm x 190 mm



Déclaration de conformité CE

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Deutschland / Germany



Nous déclarons que le produit ci-dessous est conforme aux directives CE applicables et que la série est fabriquée en conséquence.

En cas de modification de l'appareil sans notre accord, cette déclaration sera nulle.

produit: Gourmet – Grill

numéro d'article: 38 1200 00 01

directives CE applicables: Basse Tension Directive 2006/96/CE

Compatibilité Électromagnétique Directive 2004/108/CE

La directive sur la limitation des substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques 2002/95/CE

Directive sur l'utilisation des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) conforme ZEK 01.2-08

La directive 2002/96/CE règlement déchets d'équipements électriques et électroniques 1275/2008/CE

Appliqué les normes harmonisées: EN60335-1/A14:2010; EN60335-2-9/A12:2007
EN62233:2008
EN55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001
EN61000-3-2:2006; EN61000-3-3/A2:2005

lieu/date: Solingen, 24.02.2011

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S. Schmitz".

Stefan Schmitz
Gérant

Contents

	page
1 Before the First Use	24
1.1. Introduction	24
2 The Appliance	25
2.1. Parts	25
2.2. Short instructions	25
3 Proper Use	26
3.1. Warranty, Liability	26
3.2. Uses	26
3.3. Known misuse	27
4 Important Safety Tips	27
4.1. General safety tips	27
5 Starting Up	27
5.1. Requirements of setup location	28
5.2. Before the first use	28
6 Operation	29
6.1. Uses	29
6.2. Important tips	29
6.3. Starting up/Operation	29
6.4. Cleaning	30
7 Scope of Delivery	31
7.1. Optimal accessories	31
8 Servicing/Maintenance	31
9 Repairs	31
10 Troubleshooting	31
11 Storage	32
12 Disposal	32
13 Technical Specifications	32

1 Before the First Use

1.1. Introduction

Dear customer,

Congratulations on the purchase of the Spring Gourmet Grill. You have made a good selection. This gourmet grill is an innovative product with which you can combine healthy grilling with a pleasant time with friends.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as with any electrical appliance, using the gourmet grill demands special care.

For this reason we ask you to read the instructions carefully and follow them. They include the information needed for safe use. Therefore:



Persons who have not read and understood the safety instructions should not use the gourmet grill.

Please ensure that all people who use the gourmet grill have been properly instructed in its use. These instructions should always be available for checking and should be passed on with the grill if it changes hands.

2 The Appliance

2.1. Parts

1. Handles
2. Grease collector
3. Grill zone (within the white line)
4. Warming zone (beyond the white line)
5. Temperature control
6. Scraper



2.2. Short instructions

1. Plug the appliance into an appropriate socket.
2. Set the temperature control to the desired temperature.
3. Preheat the appliance about 5 minutes.
4. The gourmet grill is now ready to use.

Tip: Brush the surface of the grill with some cooking oil before grilling meat or vegetables without marinade.

The gourmet grill has a temperature control knob with three predefined temperature levels. These are shown on the knob by a scale. The gourmet grill can be set to any temperature on the scale. The 3 levels are just an orientation aid. Adjust the temperature according to your personal wishes and taste.

Level I: Low heat (50°C - 80 °C)

Level 1 of the gourmet grill is suitable for keeping food warm. Or an already cooked dish can be gently warmed up to the desired temperature.

Level II: Medium to high heat (80°C - 210 °C)

Level 2 of the gourmet grill is the optimal temperature level for cooking foods such as meat, fish, and vegetables. Just as when cooking in conventional cookware, the temperature to be selected depends on the foods you want to cook. Meat is generally fried at a higher temperature, but fish is more gently cooked at a lower temperature.

Level III: Very high heat (210°C - 250 °C)

Level 3 of the gourmet grill is used for quick frying steaks or other meat. We recommend using level 3 only in an environment that is not sensitive. The high temperature can cause oil spatters.

These are only approximate values. The actual cooking may differ according to your personal taste and the thickness of the food to be grilled.

In a sensitive area such as in your living room, we recommend using the grill only at the medium temperature to keep the danger of oil spatters to a minimum.

3 Proper Use

3.1. Warranty, Liability

The warranty period is 2 years after the purchase date on the receipt.

Damage caused by normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, poor care and cleaning, deliberate destruction, transport or accident, and operation by unauthorized persons is excluded from the warranty.

For warranty repairs, the original receipt must be sent in with the appliance. This is the warranty certificate.

Spring International GmbH assumes no liability for damage to property or persons caused by improper use.

The general sales and delivery conditions of Spring International GmbH apply.

3.2. Uses

1. Frying/grilling food on the Ceran® grill surface
2. Keeping food warm

This appliance is not intended for commercial use.

3.3. Known misuse

The following kinds of misuse are dangerous and thus prohibited for reasons of safety:

- Operation of the gourmet grill without supervision. This can lead to fires and potential damage to persons and property.
- Inadequate repairs can impair the function. Repairs may be carried out only by authorized technicians or Spring International GmbH. Use only original replacement parts.
- Usage or continued usage if parts such as the cord or Ceran® surface are damaged is dangerous and can cause damage to persons.

4 Important Safety Tips

Although the gourmet grill has a high standard of quality and safety, operating errors or improper use can cause injuries or damage. Please note the safety tips indicated by the following symbols:



Danger!

If not observed, permanent damage to persons and/or major damage to property can occur.



Caution!

If not observed, slight to medium damage to persons and/or property can occur.

4.1. General safety tips

- Please read these instructions carefully before first using the appliance!
- If you give this appliance to another person, please ensure that the instructions for use are included.
- This appliance is only for home use and only for the intended purpose.
- Ensure before operating that the current and voltage are the same as on the label.
- Children should be supervised to make sure they do not play with this appliance.
- Do not operate this appliance using an external timer or separate remote control.

5 Starting Up



Danger!

If the surface of the glass- ceramic is cracked or damaged, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



Danger!

Check the cord for damage before each. A damaged power cord is extremely dangerous and must be replaced immediately. This may be done only by the manufacturer or an authorized technician. The plug may be used only in a socket with protective ground wiring. The protection may not be eliminated by an ungrounded extension cord.



Danger!

Please observe the requirements for setup location described in Chapter 5.1. Failure to observe them may cause fire damage to buildings and objects and injuries to people.

**Danger!**

Do not immerse the gourmet grill or the electric cord in water and never aim water spray at it. Make sure no water can enter into the air vents or steam into the casing. An electrical shock might result.

**Danger!**

Never use the appliance if you have discovered any damage, water has entered into the casing, or it has been dropped. Pull the plug immediately if you notice any damage during operation.

**Caution!**

Do not use the gourmet grill outdoors in unprotected areas. Moisture and dampness can lead to defects and there is a risk of electrical shock.

**Caution!**

High temperatures can develop during operation. Touch the gourmet grill during and after use only on the handles at the sides. If necessary, use oven mitts. Do not transport the appliance when it is still hot.

5.1. Requirements of setup location

- Place the gourmet grill on a level surface out of the reach of children and ensure that it is in a horizontal position.
- Place the gourmet grill only on heat-resistant surfaces. Keep it a safe distance away from flammable materials such as napkins, tablecloths, overhead cupboards, etc.
- Protect sensitive surfaces from grease spatters.
- Ensure adequate air circulation and sufficient free space next to and above the appliance. Do not place the gourmet grill on or next to hot surfaces (heaters, stovetops, or other heat sources).
- Ensure that the power cable and/or any extension cord used
 - Does not cross over hot surfaces such as stovetops,
 - Does not cross over sharp edges,
 - Is not bent or pinched.

Otherwise, there is a risk of fire, electrical shock, or short circuit.

- Also ensure that the power cord and/or any extension cord used is placed so that no one can stumble over it or become entangled, causing the appliance to fall.

5.2. Before the first use

- Please read the instructions and safety information carefully before the first use.
- Remove all packaging material and make sure that all parts listed in Chapter 7 "Scope of Delivery" are there and in proper condition.
- Wipe the appliance with a damp cloth. Then dry thoroughly.
- Plug the appliance into a suitable socket.
- Set the temperature to the highest setting and let the grill heat up about 4-5 minutes without any food. Any smoke or odors that are released are completely normal and harmless.
- Switch the appliance off and let it cool down completely. This process removes any residues from production.
- Your grill is now ready to be used for the first time.

6 Operation

6.1. Uses

Use the gourmet grill like a conventional grill for fast, low-fat preparation of many foods such as fish or meat, vegetables, or egg dishes in the kitchen, at the table, or on the balcony or patio.



Caution!

Do not use the gourmet grill as a shelf, tray, or work surface. This could damage the Ceran® field.

Caution!

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental impairment, or lack of experiences and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use by a person responsible for their safety. Children should be supervised that they do not play with the appliance.



6.2. Important tips

- Do not prepare any foods containing sugar such as ketchup, prepared grill sauces, or canned fruits on this grill.
- Use only heat-resistant utensils and spatulas on the grill surface. Do not use any sharp objects (e.g. knives). Otherwise you may damage the Ceran® field. **Tip:** If non heat-resistant objects or sugar/foods containing sugar should melt on the Ceran® field by mistake, scrape them off the glass surface immediately with the cleaner scraper. Remove any remaining residue with a commercial product for glass ceramic surfaces following the instructions given.
- Do not use aluminum foil on the gourmet grill.

6.3. Starting up/Operation

1. Fasten the grease collector to the back of the appliance.
2. Plug the power cable into a suitable socket according to Chapter 13 "Technical Specifications". The gourmet grill is now ready to use.
3. Switch the temperature control on and preheat the appliance for about 5 min. at the required temperature. When the red lamp goes off, the desired temperature has been reached.
4. Now put the prepared food on the grill. For heavily fried meat, the temperature may be somewhat higher and should then be turned down to a lower setting. When preparing vegetables, raw fish, or meat, we recommend brushing some cooking oil onto the grill surface.



Caution!

Risk of grease spatters when frying with oil or marinated foods such as meat or vegetables. Please use only the medium temperature. Protect sensitive surfaces from oil spatters.

5. Beyond the white rectangular frame is the warming area which has a lower temperature. You can also turn down the temperature to make the entire grill surface a food warmer.
6. For even grill results and to make cleaning easier, scrape food residue into the grease collector from time to time with the scraper that came with the grill. Protect your hands with oven mitts.
7. Empty the grease collector from time to time.

GB

8. Switch the appliance off after use and always unplug the power cord from the socket. Pull the plug, not the cord.
9. Remove most of the food residue with the scraper that came with the grill while the cooking surface is still warm.

6.4. Cleaning



Danger!

Switch off the appliance and pull the plug from the socket. Do not pull the cable, danger of electric shock.



Danger!

Never immerse the plug or cord in water or other fluids. Do not clean the gourmet grill in the dishwasher.



Caution!

Do not use sharp objects or abrasive cleansers or cleaning products with a high alcohol content to clean the gourmet grill. They could scratch or damage the Ceran® field.

Clean the gourmet grill after every use.

- To make cleaning easier, remove any food residue from the Ceran® surface immediately after use while it is still warm. Use the scraper that comes with the gourmet grill for this. Scrape the residue into the removable grease collector. If necessary, wear oven mitts to protect your hands.
- Allow the appliance to cool off completely.
- You can clean the grill surface with some soapy water and a soft cloth. For stubborn stains, use a commercial cleaner for glass ceramic surfaces and follow the instructions.
- Ensure that there is no cleaner residue remaining on the Ceran® surface before using the appliance again.
- You can wipe the casing with a slightly moistened cloth. For easier cleaning, you may also use a commercial cleaner for satin-finish stainless steel. Follow the instructions on the container.
- Ensure that the appliance and all accessories are completely dry before using them again or putting them away.

7 Scope of Delivery

The scope of delivery includes:

- 1 × Gourmet grill
- 1 × Grease collector
- 1 × Cleaner scraper
- 1 × Instructions for use

7.1. Optional accessories

Adapter/CH

8 Servicing/Maintenance

Servicing and maintenance consists only of cleaning according to Chapter 6.4.

9 Repairs

Repairs may be made only by the manufacturer or an authorized technician. In case of questions, please ask your dealer or contact our customer service directly.

10 Troubleshooting

Operating problem

The gourmet grill does not heat up.

Possible causes

1. No electric power
2. Internal defect

Remedy

1. Plug the appliance into a suitable socket. Make sure that the plug is correctly attached. Ensure that the socket has the proper voltage.
2. Contact our sales and service department:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

For Switzerland:

Spring International GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon
Phone: +41 71 973 76 00
Fax: +41 71 973 76 29
www.spring.ch

GB

11 Storage

The gourmet grill should be stored in a dry location out of the reach of children.

12 Disposal

When it is no longer usable, the gourmet grill should be disposed of properly as it contains electrical and electronic parts that should not be disposed of with regular household waste. Please note the local regulations on disposal. Make sure when disposing of it that the appliance cannot be operated again by third parties.

13 Technical Specifications

Description	Gourmet Grill
Plug	Schuko (EU)
Voltage	230 V
Frequency	~ 50 HZ
Nominal power	1200 W
Measurements of appliance L × B × H	620 mm x 350 mm x 68 mm
Measurements of cooking surface L × B × H	310 mm × 190 mm



EC- Declaration of Conformity

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Deutschland / Germany



We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU directives and bulk production will be manufactured accordingly.

In case of alteration of this appliance, not agreed by us, this declaration will lose its validity.

Product:	Gourmet – Grill
Item Number:	38 1200 00 01
Applicable EC- Directives:	Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive of Electromagnetic Compatibility 2004/108/EC Directive on the Restriction of Hazardous Substances in electrical and electronic equipment 2002/95/EC Directive on the use of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) according to ZEK01.2-08 Directive 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation 1275/2008/EC
Applied Harmonized Standards:	EN60335-1/A14:2010; EN60335-2-9/A12:2007 EN62233:2008 EN55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001 EN61000-3-2:2006; EN61000-3-3/A2:2005

Place, Date: Solingen, 24.02.2011

Stefan Schmitz
General Manager

GB

Indice

		Pagina
1	Prima dell'uso iniziale	34
1.1.	Introduzione	34
2	L'apparecchio	35
2.1.	Elementi di comando	35
2.2.	Breve guida	35
3	Uso conforme	36
3.1.	Garanzia, Responsabilità	36
3.2.	Uso previsto	36
3.3.	Impieghi scorretti noti	37
4	Istruzioni di sicurezza importanti	37
4.1.	Istruzioni generali di sicurezza	37
5	Messa in funzione	37
5.1.	Requisiti del luogo di installazione	38
5.2.	Prima dell'uso iniziale	38
6	Uso	39
6.1.	Applicazioni	39
6.2.	Istruzioni importanti	39
6.3.	Messa in funzione/Uso	39
6.4.	Pulizia	40
7	Dotazione della fornitura	41
7.1.	Accessori opzionali	41
8	Manutenzione ordinaria e straordinaria	41
9	Riparazioni	41
10	Risoluzione degli errori	41
11	Conservazione	42
12	Smaltimento	42
13	Dati tecnici	42

1 Prima dell'uso iniziale

1.1. Introduzione

Gentili Signori Clienti,

Grazie per avere acquistato la griglia di cottura Gourmet Grill di Spring. Avete fatto una buona scelta. Questa griglia di cottura è un prodotto innovativo, che consente di combinare in perfetta armonia il piacere di una sana grigliata con la gioia del ritrovarsi tra amici.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per la griglia di cottura Gourmet Grill occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente e a rispettare il manuale d'uso, contenente tutte le informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza l'apparecchio. Vale pertanto quanto segue:



Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare la griglia di cottura Gourmet Grill.

Accertarsi che tutte le persone che utilizzano la griglia di cottura Gourmet Grill siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

2 L'apparecchio

2.1. Elementi di comando

1. Impugnature di trasporto
2. Vassoio raccogli grasso
3. Area di grigliatura (all'interno della linea bianca)
4. Area per il mantenimento in caldo del cibo (al di fuori della linea bianca)
5. Regolatore di temperatura
6. Raschietto pulente



2.2. Breve guida

1. Inserire la spina di rete in una presa idonea.
2. Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata.
3. Lasciare pre-riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti.
4. La griglia di cottura Gourmet Grill è ora pronta per l'uso.

Suggerimento: Se si devono cucinare carni o verdure che non siano state marinate, spennellare la superficie della griglia con un po' di olio da cucina.

Per agevolare l'uso della griglia di cottura Gourmet Grill, la sua manopola di regolazione è suddivisa in 3 gamme di temperature predefinite, che sono rappresentate graficamente sulla manopola da una scala graduata. La temperatura della griglia di cottura Gourmet Grill è regolabile continuamente. I 3 livelli servono a scopo orientativo. Regolare la temperatura in base ai propri gusti personali e alle proprie esigenze.

Livello I Calore moderato (50°C - 80°C)

Il livello 1 della griglia di cottura Gourmet Grill è consigliato per il mantenimento in caldo dei cibi. A questo livello anche un piatto già pronto può essere riscaldato alla temperatura desiderata senza deteriorarsi.

Livello II Calore da medio a intenso (80°C - 210°C)

Il livello 2 della griglia di cottura Gourmet Grill è la temperatura ottimale per cucinare alimenti come carne, pesce o verdure. Come quando si preparano piatti in pentole tradizionali, anche in questo caso la temperatura da scegliere dipende dall'alimento che di volta in volta deve essere cuiti. Di norma la carne rosola a una temperatura elevata, mentre il pesce cuoce meglio se la temperatura è più bassa.

Livello III Calore molto intenso (210°C - 250°C)

Il livello 3 della griglia di cottura Gourmet Grill si addice alla cottura molto intensa di bistecche o di altri tipi di carne. Raccomandiamo di utilizzare il livello 3 solo in un ambiente idoneo che sopporti tali condizioni. La temperatura molto alta potrebbe generare schizzi d'unt.

Le indicazioni sono fornite a titolo di riferimento. L'effettiva preparazione degli alimenti può variare a seconda del gusto personale e dello spessore dell'alimento da grigliare.

Nel caso l'apparecchio sia collocato in un ambiente delicato, come ad esempio in un soggiorno ben arredato, raccomandiamo di azionarlo solo sul livello medio, per ridurre al minimo il rischio di formazione di schizzi d'unt.

3 Uso conforme

3.1. Garanzia, Responsabilità

La garanzia ha una durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto indicata sulla ricevuta di acquisto.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali nonché interventi esterni di persone non autorizzate.

Nel caso di riparazioni in garanzia la ricevuta originale di acquisto deve sempre essere consegnata insieme all'apparecchio, in quanto ha valore di certificato di garanzia.

In caso di uso non conforme, Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

Sono sostanzialmente valide le condizioni di vendita e di consegna di Spring International GmbH.

3.2. Uso previsto

1. Cottura/grigliatura di alimenti su griglia Ceran®
2. Mantenimento in caldo di alimenti

Questo apparecchio non è idoneo a un impiego industriale.

3.3. Impieghi scorretti noti

I seguenti impieghi scorretti sono pericolosi e quindi vietati per ragioni di sicurezza:

- Funzionamento della griglia di cottura Gourmet Grill senza sorveglianza, perché potrebbe provocare un incendio con conseguenti eventuali danni ai beni e alle persone.
- Le riparazioni difettose possono pregiudicare il funzionamento dell'apparecchio. Le riparazioni possono essere eseguite solo da personale tecnico autorizzato o da Spring International GmbH. Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali.
- La messa in funzione o l'utilizzo dell'apparecchio in presenza di pezzi danneggiati, come per esempio il cavo di alimentazione o la piastra Ceran®, sono operazioni pericolose che possono provocare danni alle persone.

4 Istruzioni di sicurezza importanti

Nonostante la griglia di cottura Gourmet Grill sia caratterizzata da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi danni alle persone e/o ai beni di lieve o media entità.

4.1. Istruzioni generali di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio!
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico ed esclusivamente per lo scopo previsto.
- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrispondano a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- I bambini andrebbero sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando separato.

5 Messa in funzione



Rischio!

Se si trova una rottura o altri, danni sulla superficie Ceran®, spegnere immediatamente la corrente e scollegare la spina. Sussiste il rischio di scariche elettriche.



Rischio!

Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo di rete danneggiato è pericoloso per l'incolumità delle persone e deve essere immediatamente sostituito! Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. Inserire la spina di rete solo in una presa dotata di conduttore di protezione. L'efficacia della protezione svanisce se la prolunga è priva di conduttore di protezione.

**Rischio!**

Rispettare i requisiti relativi al luogo d'installazione descritti al capitolo 5.1. La mancata osservanza può causare danni da incendio a edifici od oggetti e ustioni alle persone.

**Rischio!**

Non immergere la griglia di cottura Gourmet Grill o il cavo elettrico di alimentazione in acqua e non dirigersi mai contro un getto d'acqua. Fare in modo che acqua o vapore acqueo non possano penetrare nel corpo dell'apparecchio passando attraverso le feritoie di ventilazione. Sussiste il rischio di scariche elettriche.

**Rischio!**

Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se l'apparecchio è caduto o se nel suo corpo è penetrata dell'acqua. Estrarre immediatamente il cavo di rete se è stato riscontrato un danneggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.

**Cautela!**

Non utilizzare la griglia di cottura Gourmet Grill all'aperto senza protezione. Umidità e acqua possono provocare anomalie di funzionamento e sussiste il rischio di scariche elettriche.

**Cautela!**

Durante il funzionamento l'apparecchio può raggiungere temperature elevate. Afferrare la griglia di cottura Gourmet Grill durante, ma anche dopo l'uso, solo dalle impugnature laterali. Utilizzare eventualmente dei guanti resistenti alle alte temperature. Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo.

5.1. Requisiti del luogo di installazione

- Collocare la griglia di cottura Gourmet Grill in un luogo stabile, fuori della portata dei bambini e fare in modo che sia in posizione orizzontale.
- Collocare la griglia di cottura Gourmet Grill solo su superfici resistenti alle alte temperature. Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza dai materiali infiammabili, quali tovaglioli, tovaglie, pensili.
- Proteggere adeguatamente le superfici delicate dagli schizzi d'unto.
- Fare in modo che accanto e al di sopra dell'apparecchio vi sia un adeguato ricircolo di aria e spazio libero sufficiente.
- Non collocare la griglia di cottura Gourmet Grill al di sopra di o accanto a superfici roventi (elementi riscaldanti, piastre di cottura o altre sorgenti di calore).
- Fare in modo che il cavo di alimentazione di rete e/o un eventuale cavo utilizzato come prolunga
 - non passi al di sopra di superfici roventi, come per esempio dei fuochi
 - non passi al di sopra di spigoli taglienti,
 - non venga schiacciato o piegato.In caso contrario sussiste il rischio di incendio, di scosse elettriche o di corto circuito.
- Accertarsi inoltre che il cavo di alimentazione di rete e/o un eventuale cavo utilizzato come prolunga sia collegato all'apparecchio in modo da non rappresentare causa di intralcio, di aggancio per disattenzione o di caduta dell'apparecchio.

5.2. Prima dell'uso iniziale

- Si prega innanzitutto di leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al capitolo 7 "Dotazione della fornitura".
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Farlo poi asciugare completamente.

- Collegare l'apparecchio a una presa idonea.
- Portare il regolatore di temperatura al massimo livello e lasciare riscaldare l'apparecchio per circa 4-5 minuti senza alimenti. Eventuali odori e fumi provenienti dall'apparecchio sono assolutamente normali e non comportano rischi per la salute.
- Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. In questo modo vengono eliminati tutti gli eventuali residui di produzione esistenti.
- A questo punto la griglia è pronta per l'uso.

6 Uso

6.1. Applicazioni

Utilizzare l'apparecchio Gourmet Grill come una griglia tradizionale per cucinare in modo rapido e in assenza di grassi i più svariati alimenti, come pesce o carne, verdure, piatti a base di uova, in cucina, direttamente a tavola o anche sul balcone o in terrazza.



Cautela!

Non utilizzare la griglia di cottura Gourmet Grill come ripiano, vassoio o superficie di lavoro, perché la superficie Ceran® potrebbe danneggiarsi.



Cautela!

L'uso dell'apparecchio da parte di bambini e/o persone, che non dispongano delle nozioni e dell'esperienza necessarie per maneggiare l'apparecchio o che presentino handicap fisici, sensoriali o mentali, è consentito solo in presenza di adeguata sorveglianza o assistenza di un responsabile della sicurezza". I bambini andrebbero sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

6.2. Istruzioni importanti

- Non cucinare sulla griglia di cottura Gourmet Grill alimenti contenenti zucchero come ketchup, salse pronte o frutta in scatola.
- Intervenire sulla superficie della griglia solo con palette e raschietti resistenti alle alte temperature. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti (per esempio coltelli). In caso contrario la superficie Ceran® potrebbe danneggiarsi.
Nota: Se sulla superficie Ceran® venissero inavvertitamente usati oggetti non resistenti alle alte temperature o sciolti zucchero/alimenti contenenti zucchero, rimuoverli subito dalla superficie in vetro con il raschietto pulente. Togliere i residui rimanenti con un detersivo comunemente reperibile in commercio e adatto alle superfici in vetro-ceramica, nel rispetto delle relative istruzioni per l'uso.
- Sulla griglia di cottura Gourmet Grill non utilizzare fogli di alluminio.

6.3. Messa in funzione/uso

1. Fissare il vassoio raccogli grasso al retro dell'apparecchio.
2. Inserire la spina del cavo di alimentazione di rete in una presa idonea, conformemente al capitolo 13 "Dati tecnici". La griglia di cottura Gourmet Grill è ora pronta per l'uso.
3. Attivare il regolatore di temperatura e lasciare pre-riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti fino al livello necessario. Se la spia di controllo rossa si spegne significa che la temperatura desiderata è stata raggiunta.

4. Disporre ora gli alimenti preparati sulla griglia. Per una rosolatura intensa della carne la temperatura può essere leggermente innalzata per poi essere ridotta a un'impostazione inferiore. Quando si preparano verdure, carne o pesce crudi, raccomandiamo di spennellare la superficie della griglia con un po' di olio.

Cautela!



Quando si cuociono alimenti sott'olio o marinati, come carne o verdure, sussiste il rischio di formazione di schizzi. Cuocere questi alimenti solo a livello intermedio. Proteggere adeguatamente le superfici delicate dagli schizzi d'unto.

5. Oltre la cornice rettangolare bianca è presente una zona per il mantenimento in caldo dei cibi a ridotta potenza termica. È anche possibile ridurre la temperatura con il regolatore e utilizzare tutta la superficie della griglia per mantenere in caldo gli alimenti.
6. Per garantire una grigliatura uniforme e agevolare le successive operazioni di pulizia, di tanto in tanto raschiare dalla superficie della griglia i residui alimentari servendosi del raschietto fornito in dotazione e versarli nel vassoio raccogli grasso. Nel farlo, proteggere le mani con idonei guanti termoresistenti.
7. Svuotare di tanto in tanto il vassoio raccogli grasso.
8. Spegner l'apparecchio dopo l'uso ed estrarre sempre dalla presa la spina del cavo di alimentazione di rete. Non tirare dal cavo ma solo dalla spina.
9. Rimuovere i residui alimentari più grossi con il raschietto fornito in dotazione fintantoché la superficie di cottura è ancora calda.

6.4. Pulizia



Rischio!

Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina di rete dalla presa. Tirare solo dalla presa di rete. Rischio di scosse elettriche.



Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di alimentazione di rete in acqua o in altro liquido. Non lavare la griglia di cottura Gourmet Grill in lavastoviglie.



Cautela!

Per pulire la griglia di cottura Gourmet Grill non utilizzare mai pagliette e detersivi abrasivi o aggressivi o con un elevato contenuto di alcol, perché potrebbero graffiare la piastra Ceran® o danneggiarla.

Pulire la griglia di cottura Gourmet Grill dopo ogni utilizzo.

- Per rendere più agevoli le operazioni di pulizia e non danneggiare l'apparecchio, dopo ogni utilizzo rimuovere direttamente tutti i residui alimentari dalla superficie Ceran® ancora calda. Utilizzare allo scopo il raschietto pulente fornito in dotazione. Raschiare i residui versandoli nello sgocciolatoio asportabile del grasso. Indossare eventualmente guanti resistenti alle alte temperature a protezione delle mani.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- La piastra grill può essere lavata con un po' di acqua e con un panno morbido. Per lo sporco ostinato, utilizzare un detersivo comunemente reperibile in commercio e adatto alle superfici in vetro-ceramica, nel rispetto delle relative istruzioni per l'uso.
- Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio controllare che sulla superficie Ceran® non siano rimasti resti di detersivo.
- Il corpo dell'apparecchio può essere pulito con un panno leggermente umido. Per facilitare le operazioni di pulizia è possibile utilizzare anche un detersivo per prodotti in acciaio satinato. Rispettare le relative istruzioni per l'uso riportate sulla confezione.
- Accertarsi che l'apparecchio e tutti gli accessori siano perfettamente asciutti prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

7 Dotazione della fornitura

Nella fornitura sono compresi:

- 1 × Griglia di cottura Gourmet Grill
- 1 × Sgocciolatoio raccogli grasso
- 1 × Raschietto pulente
- 1 × Manuale d'uso

7.1. Accessori opzionali

Adattatore/CH

8 Manutenzione ordinaria e straordinaria

La manutenzione ordinaria e straordinaria si limita alle operazioni di pulizia riportate al capitolo 6.4.

9 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

10 Risoluzione degli errori

Guasto

La griglia di cottura Gourmet Grill non si riscalda.

Causa probabile

1. Assenza di tensione di rete
2. Difetto interno

Risoluzione dei guasti

1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente. Accertarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria.
2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

Per la Svizzera:

Spring International GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon
Phone: +41 71 973 76 00
Fax: +41 71 973 76 29
www.spring.ch

11 Conservazione

La griglia di cottura Gourmet Grill deve essere conservata in un luogo asciutto e fuori della portata dei bambini.

12 Smaltimento

Alla fine della propria vita utile la griglia di cottura Gourmet Grill deve essere smaltita correttamente in quanto contiene componenti elettrici ed elettromeccanici che non possono essere gettati nei rifiuti domestici normali. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

13 Dati tecnici

Designazione	Griglia di cottura Gourmet Grill
Spina	Schuko (EU)
Tensione	230 V
Frequenza	~ 50 HZ
Potenza nominale	1200 W
Dimensioni apparecchio L x P x A	620 mm x 350 mm x 68 mm
Dimensioni superficie di cottura L x P x A	310 mm x 190 mm



CE – Dichiarazione di conformità

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Deutschland / Germany



Con la presente dichiariamo, che il prodotto è conforme alle vigenti direttive comunitarie e la serie verrà di conseguenza.

La validità della presente dichiarazione decade in caso di modifica all'apparecchio non preventivamente concordata con noi.

Prodotto: Gourmet – Grill

Numero Articolo: 38 1200 00 01

Direttive CE in materia: Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE

La direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche 2002/95/EG

Direttiva sull'uso di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) conforme a ZEK 01.2-08

Direttiva 2002/96/CE, Regolamento per apparecchiature elettriche ed elettroniche 1275/2008CE

Norme armonizzate applicate: EN60335-1/A14:2010; EN60335-2-9/A12:2007
EN62233:2008
EN55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001
EN61000-3-2:2006; EN61000-3-3/A2:2005

posto, data: Solingen, 24.02.2011

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S. Schmitt".

Stefan Schmitt
amministratore

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

Spring International GmbH
Hörnlistrasse 14
CH-8360 Eschlikon,
Switzerland
Phone: +41 71 973 76 00
Fax: +41 71 973 76 29
www.spring.ch